附件1

本次检验项目

一、饼干

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。

（二）检验项目

饼干的抽检项目包括：脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),过氧化值(以脂肪计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),二氧化硫残留量,菌落总数,铝的残留量(干样品,以Al计)。

1. 餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,国家食品药品监督管理总局公告 2018年 第18号 要求。 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》 要求。 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 要求。 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 要求。 整顿办函〔2011〕1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》的通知 要求。 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,国家食品药品监督管理总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告(2018年第18号) 要求。 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,国家食品药品监督管理总局公告 2018年 第18号 要求。 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,国家食品药品监督管理总局公告 2018年 第18号要求。 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 要求。 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》 要求。

（二）检验项目

1.复用餐饮具的抽检项目包括：阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计),大肠菌群。

2.坚果及籽类食品(自制)抽检项目包括：黄曲霉毒素B₁。

3.食用油、油脂及其制品(自制)的抽检项目包括：酸价(KOH),极性组分

4.酱卤肉制品(自制)的抽检项目包括：山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),亚硝酸盐(以亚硝酸钠计),胭脂红

5.调味料(自制)的抽检项目包括：铅(以Pb计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

6.其他发酵面制品(自制)的抽检项目包括：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),糖精钠(以糖精计)

7.小麦粉制品(自制)的抽检项目包括：苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),糖精钠(以糖精计)

三、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是 Q/XLS 0001S-2023《粉丝（条）》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。

（二）检验项目

1、粉丝粉条的抽检项目包括：铅(以Pb计),铝的残留量(干样品,以Al计),二氧化硫残留量(以SO₂计)

2、淀粉的抽检项目包括：霉菌和酵母,铅(以Pb计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),菌落总数,大肠菌群

四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。 Q/YMZ 0002S-2021《食用调味油》,GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》,GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 要求。

（二）检验项目

1.火锅底料、麻辣烫底料的抽检项目包括：铅(以Pb计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

2.酱油的抽检项目包括：氨基酸态氮(以氮计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),糖精钠(以糖精计),菌落总数

3.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉的抽检项目包括：铅(以Pb计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),二氧化硫残留量

4.食醋的抽检项目包括：总酸(以乙酸计),不挥发酸(以乳酸计),苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计),山梨酸及其钾盐(以山梨酸计),脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计),菌落总数

5.味精的抽检项目包括：谷氨酸钠,铅(以Pb计)

5.香辛料调味油的抽检项目包括：酸价(KOH),过氧化值,铅(以Pb计),苯并[a]芘,溶剂残留量,特丁基对苯二酚(TBHQ)